Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 3. Warszawa, 19 grudnia 1925 roku. № 11

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTR. ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLIT. POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.


ŻYWICA
PIWOWARSKA
BARWA
DO PIWA
PAKUNKI
GUMKI DO FLASZEK
+ AZBEST + MATERJAŁY JZOLACYJNE +
MASA
FILTRACYJNA
GLAZURY
ŚRODKI
DEZYNFEKCYJNE
BUKSY DO SZPUNTÓW
MANO METRY
WENTYLE REDUKCYJNE
ZATWORY DO BUTELEK
WIMEX A.G.
MIELMANN
BERLIN - SCHÖNEBERG
REPREZENTANT: D. JOËL + WARSZAWA, MARSZAŁKOWSKA 62

Rok 3. Warszawa, 19 grudnia 1925 roku. № 11

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

4)

Inż. Dr. A. KRZEMECKI
Prof. Wyż. Szk. Przem. w Krakowie.

Choroba sarcynowa piwa i zwalczanie jej w browarze.

(Ciąg dalszy.)

W lecie bieżącego roku miałem dobrą sposobność zająć się piwem zupełnie chorem na sarcynę.

Sprawa przedstawiała się następująco: W pierwszej połowie lipca przysłano mi z pewnego browaru, który często staczać musi ciężką walkę z sarcyną — większą ilość piwa we flaszkach do zbadania. Część tego piwa zatrzymano w nienaruszonych flaszkach do pierwszych dni września, zatem odleżało się przez całe 2 miesiące. Miejscem przechowania była przez $1\frac{1}{2}$ miesiąca piwnica w budynku szkolnym, a później sala laboratoryjna, a więc warunki przechowywania były z powodu stosunkowo wysokiej temperatury dla piwa bardzo niekorzystne. W chwili rozpoczęcia prób piwo przedstawiało się wcale nie zachęcająco. We wszystkich flaszkach płyn był zupełnie mętny. Po otwarciu jednej z nich wystąpił odrazu znany nieprzyjemny zapach sarcynowy, a typowo gorzkawo - nieprzyjemny smak wykluczał zupełnie możliwość konsumowania tego napoju jako piwa. Na takim materjale postanowiłem przeprowadzić szereg orjentacyjnych prób, celem przekonania się, czy takie piwo da się jeszcze znanemi sposobami poprawić.

A. Jedną $\frac{1}{2}$ litrową butelkę piwo zadano 0,35 gr. rozdrobionego chmielu (z rocznika 1924) i 1 gr. potłuczonego węgla drzewnego (a zatem dawki 2 razy większe od zwykle używanych i butelkę zakorkowano. Drugą butelkę takiego samego piwa pozostawiono w stanie nienaruszonym dla porównania skutku.

Po 10 dniach stania w temperaturze pokojowej (wrzesień b. r.) odkorkowano obie butelki i przesączono piwo przez bibułę.

Próba piwa nieleczonego była ze względu na sarcynowy zapach i gorzko-kwaskowy smak wprost niemożliwa do konsumcji.

Próba, traktowana węglem i chmielem, była w zapachu prawie normalna, w smaku wcale możliwa, w każdym razie bez porównania lepsza od piwa nietraktowanego; jedynie kwasowość pozostawiała nieco do życzenia, jednakowoż nie dawała się tak nieprzyjemnie odczuwać, jak w piwie nieleczonem.

Zachęcony tym wynikiem, postanowiłem przeprowadzić dalszą serję prób, a mianowicie:

B. I. Jedną butelkę zadałem taką samą, jak porzednio porcją rozdrobnionego chmielu (0,35 gr.) i rozdrobionego węgla drzewnego (0,1 gr.) nadto 1 cm^3 czystej kultury świeżo w brzeczce rozmnożonych drożdży piwowarskich. Po zakorkowaniu pozostawiłem próbę tę w temperaturze pokojowej (wrzesień b. r.) przez 18 dni.

II. Drugą butelkę, (wziętą do leczenia w 7 dni później niż próba I) zadałem 5 cm^3 brei, sporządzonej z 1 gr. roztartego w moździerzyku chmielu, 5 cm^3 wody i 5 cm^3 absolutnego alkoholu (breję dodano do butelki dopiero po 2-ch godzinach po zostawaniu chmielu w płynie alkoholowodnym) i zakorkowałem. Próbę tę ustawiłem również w temperaturze pokojowej.

III. Trzecią butelkę piwa, wziętą do leczenia w tym samym dniu, co próbę II, zadałem takąż samą ilością brei chmielowej z alkoholem i wodą, i zakorkowałem. W trzy dni później dodałem jeszcze 1,5 gr. sproszkowanego węgla drzewnego, 0,5 gr. kredy, 1 cm^3 czystej kultury drożdży piwowarskich w formie brei i zakorkowałem, pozostawiając próbę również w temperaturze pokojowej.

IV. Czwartą butelkę piwa, niczem nietraktowaną pozostawiono również w temperaturze pokojowej.

Po upływie 18 dni wszystkie butelki równocześnie odkorkowałem, celem dalszego badania (zatem próba I stała po traktowaniu przez 18 dni, próba II i III przez 11 dni).

Rezultat przedstawiał się następująco:

Próba I była w smaku i zapachu nieporównanie lepsza, jednak pewne wady w smaku i zapach jeszcze występowały.

Próba II była przyjemniejsza w zapachu i czystsza w smaku niż próba I, jednak kwaskowatość była w smaku ostrzejsza niż przy próbie I.

Próba III przedstawiała się pod każdym względem najkorzystniej w porównaniu z piwem nietraktowanem i próbami I i II.

Zapach próby IV był wcale dobry, smak zupełnie normalny, jednem słowem żadna niekorzystna cecha zapachu, smaku, kwasowości i posmaku surowego chmielu w najmniejszym stopniu nie ujawniała się. Naturalnie piwa, przefiltrowane przez bibułkę, utraciły przeważną część bezwodnika węglowego, przeto nie wykazywały wcale piany, posiadały przytem temperaturę co najmniej 18° C., więc nie mogły mieć tych cech, jakich żądamy od piwa do konsumcji, mimo to i w tym wypadku można było wyczuć i ocenić, co jest dobre i normalne, a co niewłaściwe. Próba III miała wszystkie korzystne cechy w takim stopniu, jakiby okazywało piwo zupełnie normalne po kilkunastodniowem pozostawaniu w temperaturze pokojowej i następnem przefiltrowaniu. To samo spostrzeżenie zrobili i inni pracownicy (chemicy) odnośnie do smaku i zapachu tych prób, jakkolwiek nie byli wtajemniczeni w tok manipulacji.

Kwasowość próby III wynosiła 0,135% (licząc na kwas mlekowy), zaś kwasowość piwa nietraktowanego wynosiła 0,210% (zatem okrągło o 50% wyższa niż w próbie III).

Przy badaniu mikroskopowem zarówno w próbie III, jak i w piwie nietraktowanem znaleziono dużą ilość sarcyn, jednakowoż była między niemi duża różnica — gdy preparat z próby III, sporządzony z dodatkiem błękitu metylenowego, wykazał przeważną część komórek bakterji, zabarwionych na niebiesko t. z. martwych, to ilość zabarwionych bakterji w piwie nietraktowanem było bez porównania mniejsza.

Część piwa wraz z osadem z próby III, pozostawiona do następnego dnia w probówce, zatkanej zatyczką z waty, nie wykazała przy mikroskopowem badaniu prawie żadnego przyrostu bakterji, rozwijających się przy dostępie powietrza (aerobów). Próbka z piwa nietraktowanego, pozostawiona w tych samych warunkach, wykazała bardzo duży przyrost bakterji, przeważnie formy krótkich grubych pałeczek, tworzących większe zwarte skupienia lub złączonych w długie łańcuchy. Okazuje się z tego całkiem wyraźnie, że piwo traktowane w sposób, opisany przy próbie III, stało się substratem mało korzystnym dla rozwoju bakterji.

Ten całkiem korzystny rezultat próby III nie jest wcale dziełem przypadku, ale ma za sobą cały szereg teoretycznych i praktycznych faktów, które go uzasadniają i pozwalają mieć nadzieję, że tą drogą piwo sarcyną zagrożoną, a nawet chore da się rzeczywiście wyleczyć.

Fakty te sprobuję po kolei w streszczeniu omówić!

Dodawanie chmielu, jako leku, do chorego piwa ma za sobą już poważną historję. Dzięki pewnym składnikom, chmiel działa antyseptycznie. Antyseptykami są tu głównie żywice miękkie, t. j. żywica α i żywica β, żywica γ (twarda) nie wykazuje prawie wcale własności antyseptycznych. R. I. Brown i G. B. Ward [1]) udowodnili eksperymentalnie, że działanie antyseptyczne żywic miękkich ($\alpha + \beta$) jest 50 razy większe, niż żywicy twardej. Antyseptycznie działają również ciała garbnikowe chmielu, jak też i niezbadane bliżej goryczki chmielowe. Alkaloid chmielowy „Lupulin", podług Hantke'go [2]), występuje w minimalnych ilościach, dających się wykazać tylko w nasieniu.

Żywice miękkie, przy przechowywaniu chmielu, przechodzą stopniowo w żywicę C, nie mającą własności antyseptycznych, a ciała garbnikowe, jako zdolne do utleniania się, z czasem coraz bardziej tracą swe pierwotne własności (co dotyczy zresztą w większym lub mniejszym stopniu i innych korzystnych składników chmielu), przeto do leczenia piwa powinno się używać chmielu możliwie świeżego, o ile przy dawce, stosunkowo niedużej, chce się choremu produktowi dostarczyć dostateczną ilość składników, działających antyseptycznie.

Do próby III użyłem chmielu roztartego, który utrzymywany był przez 2 godziny w 50% - towym alkoholu, zanim został wprowadzony (wraz z alkoholem) do piwa. Dla praktyki wystarczyłoby rozdrobnienie odważonej dawki chmielu na zwykłej maszynce do mięsa. (Maszynkę należałoby wymyć co najmniej 10% - towym rozczynem sody, następnie wodą i wytrzeć do sucha). Pomysł ten ma conajmniej dwie cenne zalety. Po pierwsze — 50% - towy alkohol po 2 - godzinnem działaniu zabija wszystkie zarodki, wprowadzone z surowym chmielem do piwa, i tem niebezpieczniejsze, bo przyzwyczajone do składników chmielu. Druga korzystna strona takiego postępowania leży w tem, że już w 50% - towym alko-

[1]) Journal of the Federated Institutes of Brewing 1910.
[2]) Ztsft. f. d. gesam. Brauwesen — 1903, str. 217.

holu rozpuszczają się łatwo żywice, garbniki, kwasy goryczkowe i t. p., wobec czego wprowadza się do piwa związki te w rozczynie, podczas gdy w wodzie lub w piwie przy niskiej temperaturze ciała te bardzo trudno przechodzą do rozczynu. Jakkolwiek, z powodu bardzo małej rozpuszczalności żywic w zimnej wodzie, niecała ilość żywicy, dodanej piwu w formie rozczynu alkoholowego, nadal w piwie pozostanie, bo nadmiar jej wydzieli się, to jednak ta wydzielona część pozostaje w płynie w formie tak subtelnie delikatnej zawiesiny, że cząstki tej zawiesiny przechodzą nawet przez podwójnie złożoną bibułę do filtrowania. Zrozumiałem przeto jest, że skuteczność żywicy w tej formie musi być znacznie większa, niż w wypadku, gdyby ta żywica pozostała tylko zewnątrz komórek chmielu. Obawa, że piwo z powodu tej formy żywicy nie da się wyklarować, jest zupełnie bezpodstawna, gdyż przy dalszych manipulacjach żywica ta osadzi się, a zresztą dobrze filtry browarniane zdołają piwo o takiem zmąceniu z całą pewnością klarownie przefiltrować.

Dalsze korzyści traktowania piwa chmielem zarobionym poprzednio 50%-towym alkoholem, jest ta, że wprowadza się do piwa dozwolony antyseptyk. jakim jest alkohol. Wprawdzie ilość wprowadzonego w ten sposób alkoholu jest bardzo nieznaczna o ile— licząc się z kosztami — użyjemy do chmielu taką ilość 50%-towego alkoholu, żeby chmiel był nim tylko dokładnie przepojony. Z prób, jakie w tym kierunku na małą skalę przeprowadziłem, wynika, że na 1 część ciężarową zmielonego lub roztartego chmielu należy wziąć 4 części płynu alkoholowego. Biorąc chmielu np. 50 gr. na 1 Hl. piwa, wypadłoby wziąć na 200 cm^3 50%-towego alkoholu, t. j. 100 cm^3 samego alkoholu, skutkiem czego, jak łatwo obliczyć, ilość alkoholu w piwie podniesie się o 0,1% objętościowy. Rozumie się, że z wyjątkiem kosztów, łożonych na alkohol, nic nie może stać na przeszkodze, aby do zalania chmielu użyć więcej alkoholu — byłoby to tylko połączone z korzyścią dla trwałości piwa, jak również smaku i zdolności utrzymywania piany. Inna korzyść z żywic chmielowych dla piwa jest jeszcze ta, że żywice, jako koloidy, wpływają korzystnie na utrzymywanie się bezwodnika węglowego w piwie i wydzielanie się ładnej piany.

Ilość chmielu, używanego jako lek zeleży w pierwszym rzędzie od stanu choroby i od jakości samego chmielu.

Udoskonalenie i rozpowszechnienie sztucznego chłodnictwa i powszechna praktyka filtrowania piwa ma dwojakie następstwa niezupełnie korzystne w porównaniu z dawnemi metodami pracy:

1) zaczęto zbytnio ufać, że niska temperatura w piwnicy leżakowej, utrzymywana przez sztuczne chłodzenie jest wystarczającym środkiem zapobiegawczym przeciwko rozwojowi bakterji;

2) dzięki udoskonalonym metodom filtrowania, zaczęto z browarów wypuszczać piwo coraz młodsze, a więc niezupełnie wyrobione i zharmonizowane w smaku, bo na to oczywiście nie było czasu. Ponieważ piwa takie same przez się wydają się więcej szorstkie i gorzkowe w smaku, przeto dla złagodzenia tej wady zaczęto brać do warki coraz mniej chmielu. Ten zwyczaj nie utrzymał się tylko w browarach, rozporządzających dobremi urządzeniami chłodniczemi i znakomitemi filtrami, lecz znalazł wnet naśladowców w browarach średnich i małych, nie mających tak korzystnych warunków pracy. Skutki nie dały długo na siebie czekać — najmłodsze piwo wychodzi z browaru klarowne jek kryształ, z połyskiem wprost imponującym, o smaku wcale niezłym — lecz zato wraca do browaru szybko jako mętne i najczęściej zupełnie kwaśne. Powód zrozumiały. Piwo mało odfermentowane, nie wyposażone w dostateczną ilość antyseptyków chmielowych, a pozbawione na filtrze drożdży hodowanych, staje się pastwą pozostałych w piwie resztek drożdży, przeważnie dzikich, a najczęściej bakterji, które w takiem środowisku mają już zupełną swobodę ruchów.

Z przytoczonych uwag — zdaniem mojem — nieprzesadzonych — wynika, że do leczenia sarcynowych piw wyrabianych w obecnych czasach z małą stosunkowo ilością chmielu, doza chmielu nie powinna być wymierzoną za skąpo i może bez obawy dojść do 50 gr. na 1 Hl. piwa, mając na względzie chmiel przeciętnie dobrej jakości i postępując w myśl następujących wywodów.

Wprowadziwszy do piwa obliczoną ilość brei chmielowej z 50%-towym alkoholem, należy kufę zaczopować (o ile piwo jest do tego dojrzałe) względnie nałożyć czop fermentacyjny i pozostawić w spokoju przez kilka lub kilkanaście dni. Dopiero po upływie tego czasu należy przystąpić do zniesienia nadmiaru kwasu, zadania węglem drzewnym i drożdżami.

Korzystna strona takiego postępowania jest nietrudna do uzasadnienia.

Wiadomem jest, że drobnoustroje rozmnażają się z nadzwyczajną szybkością. Przeciętnie można przyjąć, że komórka drożdżowa w korzystnych warunkach wydaje nowe pokolenie w przeciągu 2 godzin, zaś komórka bakterji znacznie szybciej, bo przeciętnie w przeciągu 20 minut. Wobec tego jednak komórka bakterji jest w stanie dać po 24 godzinach

2^{27} osobników, to jest ilość, wyrażającą się liczbą, złożoną z 22 cyfr! Przyjąwszy, że każda komórka bakterji po 30 minutach podwaja się, z 1 bakterji, według obliczeń Cohn'a, powstałoby po 2-ch dniach 281 biljonów osobników. Gdyby jedna komórka miała długości 0,002 mm., a szerokości 0,001 mm., to cała masa po upływie 3 - ch dni wzrosłaby tak dalece, że wypełniłaby wszystkie morza i oceany na kuli ziemskiej. Gdyby zatem te drobnoustroje w rozwoju swoim nie były powstrzymane, już dawno zamarłoby było wszelkie życie organiczne na ziemi. Że taki rozrost bakterji w świecie nie ma miejsca, to albo dzięki temu, że w opadniętym przez bakterje substracie zabraknie do budowy ich ciała koniecznych elementów, albo, dzięki innej przeszkodzie. Bakterje, żyjąc i rozmnażając się, wydzielają pewne związki, które są dla nich samych trującemi, i tego rodzaju produkty wstrzymują rozwój bakterji i ostatecznie je zabijają.

To samo dotyczy i sarcyn w piwie. Im więcej sarcyny wytworzą kwasu mlekowego i innych niekorzystnych produktów, tem silniej odczuwają ich działalność. Jeżeli więc do działania kwasu, przez same bakterje wytworzonego, dołączy się jeszcze działanie żywic i innych antyseptycznych składników chmielu i alkoholu, to w sumie te wszystkie czynniki muszą prędzej zgładzić niepożądane szkodniki, niż każdy z nich z osobna.

(Dokończenie nastąpi).

Znowelizowana ustawa o podatku przemysłowym, a przemysł piwowarski.

Na podstawie dawnej ustawy o podatku przemysłowym, browary opłacały podatek nie tylko od swych rzeczywistych obrotów, ale i od pobranych w formie akcyzy opłat od wyprodukowanego piwa. Chociaż to jest dość trudne do uwierzenia, faktem jest, że przemysł piwowarski dotychczas opłaca podatek od podatku.

Wpłacona przez podatnika akcyza jest traktowana jako część sumy obrotowej i zostaje opodatkowana powtórnie...

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rz. Pol., począwszy od czerwca 1923 roku, drogą memorjałów, składanych w Ministerstwach i rozpowszechnianych w kołach sejmowych, starał się wykazać niesłuszność i bezpodstawność podobnego postępowania.

W znowelizowanej ustawie z dnia 15 lipca 1925 roku, udało się ustalić zasady, które usunęły krzywdzący cały przemysł piwowarski przepis, na mocy którego były pobierane niesłuszne i conajmniej nielogiczne opłaty.

Art. 5 poz. 9, ustęp 2-gi ustawy zdawało się postawił sprawę w należyty sposób. Brzmienie jego nie nasuwało żadnych wątpliwości: „nie dolicza się do obrotu przedsiębiorstw przemysłowych wszelkich bezpośrednio inkasowanych przez nie podatków konsumcyjnych, państwowych i komunalnych, opłaconych od towarów produkowanych przez te przedsiębiorstwa".

Ale najprostsze prawdy zawsze przenikają powoli...

Rozporządzenie wykonawcze do znowelizowanej ustawy w nowej formie podało dawne błędy.

Art. 19 omawianego rozporządzenia wykonawczego zdecydował, że: „podatki konsumcyjne, państwowe i komunalne, o ile nie są bezpośrednio przez przedsiębiorstwa inkasowane, a mieszczą się już w cenie towarów, nie mogą być wyłączone z podstaw opodatkowania".

W ten sposób w kilku słowach zostały zniweczone korzyści, które wynikały dla przemysłu piwowarskiego ze znowelizowanej ustawy.

Całą pracę trzeba było zaczynać od początku. W piśmie do Ministerstwa Skarbu, Departament podatków stałych, Związek P. P. i S. w R. P. starał się zwrócić uwagę odpowiedzialnych czynników na fakt, że „wszelkie podatki spożywcze, jakie są pobierane w Polsce, zawsze mieszczą się w cenie towaru, a bezpośrednie inkasowanie takowych od spożywcy przez wytwórcę nigdy niema miejsca".

Interpretacja wyrazu „bezpośrednio", zdaniem Związku P. P. i S., była niezgodna z intencją ustawy, ponieważ jej zamierzenia zupełnie anulowała.

Według przekonania Związku, przedstawionego Ministerstwu Skarbu, „bezpośrednie" inkasowanie podatku zachodzi wtedy, gdy przedsiębiorstwo wyrabia i sprzedaje produkt, podlegający podatkowi od spożycia, nie zaś jego przetwór.

Browary bezpośrednio inkasują podatek, doliczając go do cen piwa, które sprzedają swym odbiorcom. Podobny wypadek zachodzi z cukrownią, sprzedającą swój produkt — cukier.

Za pośredni sposób inkasowania podatku mógłby być uważany wypadek, zachodzący w fabrykach cukierków lub czekoladek, które są pośrednim inkasentem podatku przypadającego od cukru.

Ministerstwo przychyliło się do wywodów C. Z. P. P. i S. Okólnikiem z dnia 18 lipca 1925 roku, wydrukowanym w Nr. 10 „Przemysłu Piwowarskiego", podało następującą interpretację art. 5 ustawy z dnia 15 lipca 1925 r.: „Do obrotu przedsiębiorstwa przemysłowego nie należy doliczać państwowych, względnie komunalnych podatków konsumcyjnych (od spożycia), które zostały w jakiejkolwiek formie przez te przedsiębiorstwa uiszczane od wyprodukowanego przez nie towaru". W ten sposób tak ważna dla przemysłu piwowarskiego sprawa została wreszcie załatwiona w myśl jego interesów, których wyrazicielem był C. Z. P. P. i S. w R. P.

Nie wszyscy prawdopodobnie zdają sobie sprawę z tego, jak znaczne korzyści pociąga za sobą nowa interpretacja art. 5, uzyskana dzięki staraniom Związku.

Minimalna opłata akcyzowa od hektolitra piwa jest ustalona na 6 zł. 2½% od tej sumy wynosi 15 gr. Jeżeli tę, zdawało się tak nieznaczną sumę pomnożymy przez ilość wyprodukowanych w ostatnim roku hektolitrów piwa, otrzymamy okrągłą sumę, dochodzącą 300,000 zł. Suma ta zwiększyłaby się w miarę zwiększenia się produkcji.

Jest to tylko jedna z korzyści, wynikających ze znowelizowanej ustawy o podatku przemysłowym. Zawiera ona i inne artykuły, które są w dzisiejszych ciężkich czasach bardzo ważne, że wymienię art. 15, wzalniający od podatku przemysłowego półfabrykaty, wywożone zagranicę i art. 7, który z 2% obniża na 1% podatek od półfabrykatów (słód), co pozwoli niektórym browarom wyzyskać w znaczniejszej mierze swą siłę produkcyjną w dziale słodowniczym.

Nie mówiąc o licznych sprawach, które były podawane do wiadomości w biuletynach C. Z. P. P. i S. tych kilka przykładów w sposób aż nadto wyraźny ilustruje korzyści jakie wypływają dla całego przemysłu piwowarskiego ze zrzeszenia się w jedną centralną organizację, która, w razie potrzeby, nigdy nie omieszka zwrócić się do miarodajnych czynników w interesach przemysłu, który reprezentuje.

Smutnem jest, iż są browary, które ciągną korzyści z istnienia organizacji, reprezentującej cały przemysł piwowarski, a nie poczuwają się do obowiązku zapisania się w poczet jej członków.

Mamy nadzieję, że jednak liczba ich stale będzie się zmniejszała, i że wkrótce będzie należał do wyjątków browar „dziki", nie poczuwający się do łączności w wysiłkach nad obroną interesów i podniesieniem przemysłu piwowarskiego w Polsce.

PIWOWARSTWO W CZECHOSŁOWACJI.

Według danych, przytoczonych przez czasopismo „Kvas" w artykule „Bilans piwowarstwa" w roku 1923 było w Czechosłowacji ogółem browarów czynnych 584. Z liczby tej 175 browarów produkowało więcej niż 10.000 hektolitrów rocznie. Produkujących mniej niż 10.000 htl. było 409 browarów. Od roku 1923 ogólna liczba browarów zmniejszyła się o 20 browarów, które były zmuszone produkcję przerwać.

Kłopoty piwowarów w dawnej Polsce.

(Ciąg dalszy.)

Dziwnem się wydaje, że wobec tak, zdawałoby się, świetnych widoków na rozkwit i rozwój naszego piwowarstwa już w wieku siedemnastym w dokumentach historycznych, dotyczących cechów piwowarskich, znajdujemy dowody upadku. Przyczyniły się do tego niewątpliwie w pierwszym rzędzie wojny, które w tym czasie trapiły Rzeczypospolitą, ale nie w mniejszym stopniu powolny, ale stały upadek cechów piwowarskich był spowodowany przez wewnętrzne stosunki. Opłakany stan, w jakim znalazło się piwowarstwo w wieku XVIII, stan który doprowadził do rozwiązania cechu piwcwarskiego w Warszawie w roku 1787, był jednym z objawów upadku naszych miast i naszego mieszczaństwa, które nie znalazło należytej opieki i poparcia. Na nic zdały się dobre chęci Jana Kazimierza i króla Michała, które znalazły swój wyraz w przywilejach, zapewniających piwowarom warunki konieczne dla ich egzystencji. Prawo zostawało martwą literą wobec samowoli panów, mających na widoku tylko swój własny interes.

Koniecznem uzupełnieniem organizacji cechowej jest wyłączenie pozacechowej konkurencji, równającej się wyrokowi śmierci dla cechu. Nie trzeba zapominać, że w owych czasach cech był jednak jedynym racjonalnym, uczciwym i zdrowym przedstawicielem życia przemysłowego kraju. Organizacja cechowa dawała gwarancję wysokiej jakości towaru, czuwała nad wytwórczoscią, była jednocześnie maszyną produkcyjną i szkołą, która przechowywała tradycje .. dobrej produkcji i udoskonalała ją przez kształcenie czeladników i majstrów. Konkurencja, jaka powoli doprowadziła do upadku cechy piwowarów w XVIII wieku była, z punktu widzenia rozwoju przemysłowego kraju, zjawiskiem ujemnem, szkodliwem i była skierowana przedewszystkiem przeciwko rozwojowi miast, które na zachodzie w wieku osiemnastym już odgrywały tak wielką rolę w życiu narodowem.

Największe niebezpieczeństwo dla piwowarów zrzeszonych w cechy przedstawiały t. z. „jurydyki" czyli do pewnego stopnia niezależne miasteczka w obrębie większych miast, jak np. Warszawy. Jurydykom wolno było mieć własną wódkę i piwo. W ten sposób były niweczone prawa cechowe ustanowione przez panujących.

„Każdy z właścicieli tych jurydyk pisze autor „Dziejów piwowarstwa w Polsce" rządził się w nich prawie, jak we własnem mieście, z ujmą szczególnie dla cechów Nowej Warszawy, chociaż i cechy Starej Warszawy, zwłaszcza piwowarów, doznawały strat nie małych z powodu „państwa w państwie", a więc ograniczonego lub nawet zabronionego prawa wwozu swego piwa"...

Wśród chaosu często sprzecznych zarządzeń i nowych ciągle przywilejów nadawanych wpływowym osobistościom przywileje nadane piwowarom pozostały martwą literą.

Art. 14 przywileju Jana Kazimierza brzmi, jak następuje: „Żadnemu się niegodzi, któryby nie był cechowym bratem y mistrzem piwa robić; a jeśliby brat cechowy zmarł, wdowie wolno słody wyrabiać y piwo robić, a jeśliby za inszego poszła cechu rzemiosła, już ma poprzestać robienia piwa y słodów, pod zabraniem piwa y słodów wyrobionych".

Brzmienie tego artykułu jest wyraźne, ale najwidoczniej nie było przestrzegane, bo przywilej Michała Korybuta z r. 1670 w art. 38 nakazuje piwo wyrabiane przez „niececHowych" konfiskować.

W dosłownem brzmieniu wspomniany artykuł przedstawia się jak następuje: „A że się znaydzie tak wielu przeszkodników cechowi piwowarskiemu, którzy nietylko w starej ale i nowej Warszawie, jako tesz y w domach duchownych, szlacheckich, miejskich y gdzie indziej mieszkają, a w cechu piwowarskim nie chcą bydź, a pożytki nierównie większe, niżeli cechowi, sobie czynią, przez co Skarbowi Jego Kr. Mci Rzeczpltey wielka dzieje się szkoda — tedy takowym za consensem burmistrzowskim albo grodzkim wolno piwa, na szynkarki rozwożące, zabierać".

Gdyby ten przepis, nakazujący konfiskatę piw przez „szkodników" wyrabianych, był zachowywany, nie doszłoby do zupełnego upadku cechu piwowarów w całej Polsce i do rozwiązania cechu w Warszawie.

Ciekawe światło na smutne położenie piwowarów rzuca przywilej Jana Kazimierza. Zostało ono w takich słowach scharakteryzowane: „Przeszkodnikom i skądinąd do Warszawy piwo przywożącym one tu składać dopuszczali, a pomienionym Piwowarom ilekroć o pomoc tym to przeszkodnikom... żądali, nietylkoście onym pomocy nie dali, aleście ich sami poencwali. Co że się przeciwko prawom Przywilejom y Dekretom wzwyż mianowanym, a w tey sprawie ex solenissimis Partium controversis ferowanym z wielką uymą pożytków tych ubogich ludzi dzieie"...

Nędzę ówczesnych piwowarów najlepiej charakteryzują następujące słowa przywileje: „przez nieprzyjaciela z gruntu zniszczeni pożarem nie wystarczą, ale i sami siebie na ostatek żywić czym nie mają". Prawodawca wobec tego nakazuje, by piw z prowincji do starej Warszawy „na szynki przedawać nie dopuszczali, pomocy zaś owymże do zabierania

takowych piw, które nad zakazanie wozić poważą się dodawali, onych poenowali y pilnie tego przestrzegali, aby ubodzy ci pogorzelcy Piwowarowie Poddani Nasi, wielkie dosyć ciężary przy niedostatku swoim ponoszący, od obcych w przedawaniu y warzeniu Piw inszych a naybarziej wożeniu ich skąd inąd żadnej nie mieli przeszkody".

Na nic jednak nie przydały się te napomnienia. Rozprzężenie, które wkradło się do wszystkich dziedzin życia państwowego dokonywało powolnego ale stanowczego niszczenia cechów.

W wieku osiemnastym w produkcji piwa panował już niesłychany chaos. Poza cechami wytwarzali piwo najrozmaitsi „przeszkodnicy", jak ich nazywały przywileje królewskie. Jakość piw krajowych upadła. Na dworach pańskich i po domach szlacheckich staje się coraz bardziej modne drogie piwo zagraniczne. Piwa krajowe są coraz gorsze. Stają się one trunkiem „pospólstwa". Czasy, kiedy jak twierdził Gaetano piwa polskie przypominały smakiem wino, należą do przeszłości... W roku 1787 — cech warszawski zostaje rozwiązany, nie mogąc uporać się z nieprzychylnemi warunkami. Dopiero w wieku dziewiętnastym piwowarstwo podnosi się, by z rzemiosła stać się jedną z poważniejszych gałęzi naszego przemysłu.

W SPRAWIE ULG PODATKOWYCH.

Wobec niczem nieuzasadnionych pogłosek o mających nastąpić nadzwyczajnych ulgach w zakresie podatków bezpośrednich, Ministerstwo Skarbu komunikuje, iż zostały przyznane tylko ulgi następujące: a) rozłożenie na 3 raty podatku przemysłowego od obrotu za I półrocze 1925 r. płatne w dniu 20 listopada i 10 grudnia 1925 r. oraz w dniu 31 stycznia 1926 b) rozłożenie na 2 raty podatku dochodowego za rok podatkowy 1925 płatne w dniu 15 listopada i 15 grudnia 1925 r., c) odroczenie 3/4 bieżącej należności z tytułu podatku majątkowego na rok 1926. O żadnych dalszych ulgach nie może być mowy. W interesach więc samych płatników leży stosowanie się do terminów wyżej wskazanych, w przeciwnym bowiem razie nieuiszczone w tych terminach należności będą ściągane z całą bezwzględnością wraz z ustawowemi karami za zwłokę i kosztami egzekucyjnemi.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Warszawa, dn. 7 grudnia 1925 r.

Do C. Z. P. P. i S.

w Warszawie, Wiejska 17.

Ponieważ są browary, które do dnia dzisiejszego jeszcze zupełnie nie zgłaszały do zalegalizowania swoich naczyń transportowych, jako też i takie, które zgłosiły tylko nieznaczną ich część przypominam, że w związku z wykonaniem ustawy z dnia 12.VI.1924 r. o opodatkowaniu piwa, wszystkie naczynia transportowe w browarach winny być zalegalizowane przez Urzędy Miar.

Wobec mogących z tego powodu wyniknąć nieporozumień uprzejmie proszę o przypomnienie właścicielom browarów o obowiązku zalegalizowania wszystkich posiadanych naczyń transportowych oraz o wyjaśnienie im, że na zasadzie wyjaśniającego pisma Ministra Skarbu z dnia 23.IX 1924 r. L. 11321 A 24 powyższa legalizacja winna być wykonana przez Urząd Miar, a nie przez urzędników Akcyzy.

(—) *W. Rabczewski.*

Podług informacji Wydziału Podatków Samorządowych przy Ministerstwie Skarbu t. zw. „3" „ podatek wojewódzki od sprzedaży i wyszynku trunków" został zniesiony również i w stosunku do piwa.

W końcu roku obrachunkowego księgi warek (produkcyjne) i księgi podatku od piwa (magazynowe) po ich zamknięciu składać należy władzom Skarbowym. Jak informuje Ministerstwo Skarbu, księgi te zwrócone będą browarom po sprawozdaniu w Najwyższej Izbie Kontroli.

Przed dniem 25 grudnia w Dzienniku Ustaw ogłoszone będzie dodatkowe rozporządzenie wykonawcze do ustawy o opodatkowaniu piwa, w którem uwzględnione będą postulaty wyrażone w podaniu C. Z. P. P. i S. w R. P. z dnia 4 grudnia r. b. („Przemysł Piwowarski" Nr. 10), a dotyczące handlu piwem.

Niejednokrotnie władze akcyzowe sporządzają protokóły, nakładające kary na browar za to, że u składnika lub w piwiarni znaleziono butelki z piwem bez etykiet. Na skutek reklamacji jednego z browarów Ministerstwo Skarbu wyjaśnia, że w danym wypadku odpowiedzialność karna ciąży na właścicielu lokalu, w którym piwo bez etykiet, a więc niewiadomego pochodzenia znaleziono, nigdy zaś na browarze. W razie niewłaściwego nałożenia kary na browar należy odwołać się do Izby Skarbowej, a w razie nieprzychylnej decyzji do Ministerstwa Skarbu.

W celu jaknajspieszniejszego skompletowania dat statystycznych C. Z. P. P. i S. w R. P. usilnie prosi wszystkich pp. właścicieli i dyrektorów browarów o jaknajspieszniejsze nadesłanie następujących informacji:

1) Ile hektolitrów piwa sprzedał browar w roku 1925.

a) pełnego,

b) dubeltowego,

c) mocnego.

2) Ile sprzedał słodu przed zbiorami jęczmienia i ile po zbiorach.

3) Ile opłacił podatków bez akcyzy, ubezpieczeń i Kasy chorych i bez rat podatku majątkowego.

Na żądanie Ministerstwa Przemysłu i Handlu C. Z. P. P. i S. określił zapotrzebowanie specjalnego węgla do ogrzewania wagonów piwnych sprowadzanego z Niemiec na 1200 kg. miesięcznie przy wartości 12 Dol. am. za 100 kg.

CENY JĘCZMIENIA.

	9.XII	10.XII	11.XII	12 XII	14.XII	15.XII	
Warszawa . . .	25,50	—	—	27,00	—	—	
Poznań	—	—	26,00—28,00	26,00—28,00	26,50—28,50	—	
Katowice . . .	22.00—28.00	—	—	—	25,00—30,00	—	Zł. p.
Lwów	—	—	—	—	—	—	
Grudziądz . . .	—	—	—	23,00—25,00	27,50—28,50	24,00—26,00	
Gdańsk	18,50—22,00	19.00—22,00	—	—	19.50—21,00	—	Gld. gd.
Berlin	19,40—21,80	19,60—22,10	19,40—21,90	19,00—21,50	18,80—21,40	—	
Królewiec . . .	—	—	—	—	—	—	
Wrocław . . .	—	—	18,00	—	—	18,00	Mk. n.
Praga	—	—	167—175	—	—	164—170	
Hamburg:	—	—	—	—	—	—	K. č.
Dunaj . . .	—	—	9,30	9,25	9.30	9,45	
Indyj. . . .	—	—	—	—	—	—	Hfl.
Malting. . .	—	—	9,40	9,15—9,25	9,30	9,05	dol.
Chicago	69—76	65—77	74	—	71—75	64—75	hfl.
							cts. za bushel

CENY CHMIELU.

Lwów: 12/XII 150—170 dol.

Lublin: Wyb. 9/XII 180—185 dol., 12/XII 180—185 dol., I 9/XII 160—165 dol., 1/XII 160—165 dol., II 9/XII 150—155 dol 12/XII 150—155, gatunkt niższe 120—140.

Norymberg: Rynk. 9/XII 480 Mk. n.,, 10/XII 450 Mk. n., 11/XII 450 Mk. n., 12/XII 450—470 Mk. n., 14/XII 505 Mk. n.

Hallerth: 10/XII 550 Mk. n., 11/XII 550 Mk. n., 14/XII 450—475 Mk. n.

Praga: Na rynku chmielu w Saas żądano 5000 K. č. za 50 kg., płacono 4700—4900 K. č.

CENY SŁODU.

Londyn: 7/XII Kalifornijski w 112 lbs 22—23 s.

Czeski „ „ „ 24—26 s.

Redaktor: **W. Adam.** Wydawca: **Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej**

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.